
Chocolat & film d'emballage de bonbons

BSY Packaging produit des rouleaux scellés à froid qui constituent l'option d'emballage idéale pour les produits sensibles à la chaleur. Les emballages scellés à froid peuvent être utilisés à la place du thermosoudage afin que les produits ne perdent pas leur forme et leur forme une fois scellés. nous proposons des styles distinctifs et inventifs pour nos rouleaux à froid qui garantissent que le produit a un aspect attrayant et intéressant pour les acheteurs.

Les emballages scellés à froid sont utilisés pour des produits variés tels que:

Des barres de chocolat

Confiserie

Biscuits

Crème glacée

Pâtisserie

Barres de céréales, entre autres.



Darrell Lea est une société australienne qui fabrique et distribue du chocolat, de la réglisse et d'autres confiseries.

Ils ont choisi les fabricants d'emballages à froid BSY pour personnaliser l'emballage parfait pour leurs confiseries.

Processus de production



Nous utilisons la dernière machine à composé à point fixe haute vitesse pour effectuer un enrobage adhésif froid sur des pièces à point fixe.



Choisissez les meilleurs matériaux pour votre emballage

Le chocolat et les bonbons en bâtonnets sont extrêmement vulnérables à la lumière du soleil et doivent également être protégés de l'oxygène, en particulier s'il contient des noix. Par conséquent, les matériaux composites doivent préserver la composition initiale du gaz et le niveau de lumière dans l'emballage.